

Cafffiero

-Cod.FITA028-

Origine: **Italia** Regione: - **Emilia Romagna** Produttore: **IT 08 1075 CE****1- Descrizione generale del prodotto**

Il Cafffiero nasce dall'incontro di due grandi tradizioni; quella casearia bellunese e quella di infossatura romagnola. Questo formaggio dalle particolari caratteristiche organolettiche viene prodotto nelle Dolomiti bellunesi. Ad una stagionatura di oltre 12 mesi segue un ulteriore affinamento anaerobico di 3 mesi nelle tipiche fosse di Sogliano al Rubicone ed il prodotto ottenuto ha peculiarità olfatto-gustative uniche; gusto intenso, gradevole e persistente. Le tre Effe sottolineano l'impronta del Foraggio, della Fragranza e delle Fosse di tufo.

2- Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio. Conservante: lisozima.

3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Colore della pasta: paglierino.
- Peso: 5,0 ÷ 6,0 kg
- Crosta: ambrata.
- Stagionatura: 15 mesi

4- Caratteristiche chimiche

pH: 5.1

Aw: <0.92

5- Caratteristiche microbiologicheSalmonella spp: assente in 25g.
Escherichia coli: <100 u.f.c./gListeria Monocytogenes: assente in 25 g
Staphylococcus Aureus: n.a.

Lieviti e Muffe: n.a.

6- OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di prodotti geneticamente modificati

7- Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)Valore energetico: 465 Kcal, 1946 KJ
Proteine: 30%

Lipidi: 38%

Glucidi: 0.8%
Materia grassa s.s: 51g

8- Ingredienti allergenici (Reg. UE n. 1169/2011)

Lista degli allergeni	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	si	si
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	si	si
Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

9- Modalità di Imballaggio

Confezionato intero: avvolto in carta alimentare cerata

Porzionato: SI sotto vuoto

Imballo finale: scatole di cartone

10- Modalità di consegna e di Conservazione

Trasporto: tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata: +2 ÷ 6°C

Vendita: forma intera o porzionato in ½ di forma

Modalità e temperatura di conservazione: conservare in frigo a T° da +2°C a +6°C

Shelf-life: 7 mesi

Emissione: responsabile HACCP

Verifica ed approvazione : Direzione

